

„Kornkammer Vinschgau“

(Getreideanbau und –verarbeitung)

- 1. Tag** Anreise, Einquartierung und Burgbesichtigung
Geschichte des Getreideanbaues im Vinschgau:
„Kornkammer Vinschgau“
- 2. Tag** Allgemeines zu Getreide: Arten, Eigenschaften
Anbau von Getreide
Ernte, Lagerung, Mahlen von Getreide
Besichtigung der „Getreidestraße“ in Prad
- 3. Tag** Brot backen
Besuch bei einem Direktvermarkter oder Bäcker
- 4. Tag** Getreide brennen, brauen
- 5. Tag** Besichtigung der Puni Whisky Destillerie



Lehr- und Lernziele

- Die Herkunft der Bezeichnung „Kornkammer Vinschgau“ kann von den Schülern/innen definiert werden.
- Die Schüler/innen kennen die Grundlagen des Anbaues, der Ernte und der Verarbeitung von Getreide.
- Der Wert regionalen Getreides ist den Schüler/innen bewusst.
- Die Schüler/innen kennen die verschiedenen Arbeitsschritte und die verwendeten Rohstoffe bei der Herstellung von Brot, Bier und Destillaten.

Mitzubringen sind:

Unterlagen bzw. Aufzeichnungen über Getreide (Anbau, Verarbeitung) Schreibmaterial, Praxisbekleidung, Hausschuhe, Handtuch, Sportbekleidung
Geld: für Eintritte € 30, für Freizeitaktivitäten € 10, **Kaution Heim € 30**,